

**BOLETÍN INSTITUCIONAL**  
*DIRECCIÓN DE ACUICULTURA*  
*Dirección de Planificación Pesquera*  
*Subsecretaría de Pesca y Acuicultura*

**Agosto / Septiembre 2017**



Ministerio de Agroindustria  
Presidencia de la Nación

## **Visita del Subsecretario de Pesca y Acuicultura a las instalaciones de la arrocera San Carlos.**

El Subsecretario de Pesca y Acuicultura, Lic. Tomás Gerpe, visitó las instalaciones de la arrocera San Carlos en el norte de la provincia del Chaco.

Dicha visita es de suma importancia por el sistema de rotación que se realiza, único en Argentina (pacú y arroz). La misma posee una planta de alimento balanceado y una de procesamiento, en las cuales se procesan los animales que llegan al comercio bajo la marca de Pacú TEKÓ de calidad.



## **Jornada de fortalecimiento: “La acuicultura como alternativa productiva”**

El día 31 de Agosto en el CENADAC, se llevó a cabo una Jornada destinada a autoridades nacionales, provinciales y empresarios interesados en la acuicultura y su crecimiento.

A la misma asistieron representantes de los gobiernos de Misiones, Corrientes, Chaco y Santa Fé; el Coordinador de acuicultura del INTA, las empresas productoras Rosamonte y Las Palmas, de Apóstoles y La Leonesa, y productores de Formosa. Fueron parte de la jornada empresarios de varias industrias de alimento balanceado para peces.

Los temas expuestos tratan de experiencias en curso que se desarrollan en el mencionado Centro. Los expositores fueron Ms Cs. Gustavo Wicki, Ing. Rolando Hernández, Jefe y Químico del CENADAC respectivamente; Dra. Rosana Matiello, Veterinaria de la UBA y Téc. Edgardo Wilchiensky del Gob. del Chaco quienes desarrollaron los trabajos en forma conjunta con el personal del CENADAC.

Los temas expuestos versaron sobre la formulación de dietas para diferentes especies de la acuicultura, reducción del colesterol en la carne de pacú a través del uso de fitoesteroles, prevención de enfermedades mediante la utilización de inmunopotenciadores para peces, y se mostraron los costos de un cultivo de pacú para 50 has. y la rentabilidad del mismo con la formación de un pool de cultivo.



## **UIA, CAME y FEBA**

En la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, en los meses de Junio y Agosto, el Mg. Ciro Negri participó de las reuniones por temáticas vinculadas a financiamiento y continuación de actividades institucionales de inversiones y competitividad de negocios, focalizando en acciones piscícolas. Asimismo, se difundió material y acciones de la Dirección de Acuicultura de la Subsecretaría de Pesca y Acuicultura.



## **Se aprobó la reglamentación de la Ley de Acuicultura**

Recientemente, el PE aprobó la Reglamentación de la Ley de 27.231, de “Desarrollo Sustentable del Sector Acuícola (Decreto 692/2017). Actualmente, el equipo de la Subsecretaría de Pesca y Acuicultura y su Dirección de Acuicultura, trabajan en la puesta a punto de las particularidades de la misma, para alistarla con miras a su ejecución en beneficio de los actuales y potenciales productores interesados en esta actividad.



## **Cámara Argentina de la Industria Plástica (CAIP) y profesionales relacionados**

En la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, el pasado Junio de 2017, el Mg. Ciro Negri y el Sr. Federico Ramagnano mantuvieron encuentros a los fines socio-productivos agroindustriales, materiales utilizados y de formación con personal de CAIP y otros profesionales relacionados.



## **Asociación de Marketing**

El pasado mes de Julio el Mg. Ciro Negri y la Esp. Marianela Vila, asistieron a la mencionada Asociación con motivo de asistir a la “Generación de Valor Agroindustrial”, puntualmente vinculado con la actividad del Sector Acuícola.



## **Delegación de la Dirección de Acuicultura en la ciudad de San Carlos de Bariloche**

A partir del 1° de Agosto pasado, funciona en la Ciudad de San Carlos de Bariloche, la Delegación de la Dirección de Acuicultura (SSPesca y Acuicultura) del Ministerio de Agroindustria.

La misma está asentada en la Delegación que el Ministerio señalado, mantiene en la calle San Martín 615 para la Secretaría de Agricultura Familiar. A cargo de la nueva Delegación, se encuentra ya instalado en la Región, el Ms. Santiago P. Huidobro, agente de la Dirección de Acuicultura. Esperamos que el Jefe de esta Delegación pueda en breve movilizarse, para actuar junto a los productores del entorno, de Alicurá, Piedra del Aguila, Bolsón y el resto de la Patagonia Continental; trabajando en contacto con las autoridades provinciales y la Universidad Nacional del Comahue (Centro Regional de Bariloche); además de otras entidades relacionadas a la producción acuícola. Es interés de la Subsecretaría y la Dirección, apoyar no solo a los actuales productores, sino además propiciar el aumento de la actual producción de trucha arco-iris.

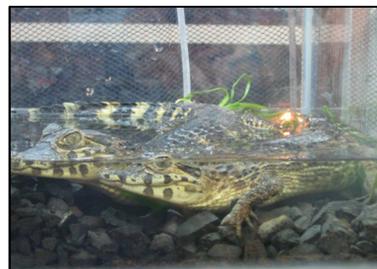


## La carne de yacaré

Nos pareció interesante resumir un material de difusión que llegó a nuestras manos, provenientes del CONICET sobre los beneficios de la carne de yacaré, que es cultivado en nuestro país. La Dra. Simoncini (CICyTTP, de Diamante Entre Ríos) , junto a su equipo, está abocada a conocer las características principales de la carne de este reptil acuático como producto de alimento alternativo. Participa asimismo, del Proyecto Yacaré del Laboratorio de Zoología de Santa Fe, que fue el primero en desarrollar las fases del cultivo de estos animales, basada en la técnica de “rancheo” (huevos obtenidos a campo) para dos especies: el overo y el negro. El yacaré overo es producido en las prov. Santa Fe, Corrientes y Formosa y el negro, en E. Ríos.

*Valor agregado:* Los investigadores pudieron modificar la dieta en cautiverio de los animales, logrando reducir la proporción de algunos ácidos grasos saturados y aumentando la de otros ácidos grasos esenciales conocidos vulgarmente como Omega 3, de gran valor para la salud humana (prevención de enfermedades cardiovasculares, diabetes y otras más). Esta carne superaría el aporte nutricional de las carnes vacunas, aviar y de pescado existentes en el comercio; según datos provistos por la Asociación Dietética de Estados Unidos. En un trabajo sobre consumo de productos de la acuicultura en CABA, dimos con una Granja que vende, además de productos de otros animales (hace pocos meses del 2017), carne de yacaré a \$200/kg.

*La producción:* desde su comercialización originada en Formosa, la carne de yacaré creció a 3.334 Kilos, faenándose en frigorífico habilitado por el SENASA para mercado interno y externo; siendo sus cueros (lo máspreciado de esta producción) exportados a Estados Unidos, Italia y México.



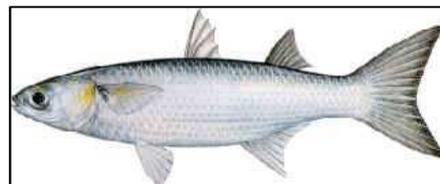
## Acciones de trabajo en Sector Productivo - Educativo

Por parte del Mg. Ciro Negri, se continúan con las acciones de trabajo en universidades para el Desarrollo Territorial en el marco de las actividades de Diseño y Competitividad de sectores socioproductivos, cadenas de Valor para productores y empresarios argentinos, así como profesionales y estudiantes y otros actores. Asimismo, se enablaron lo primeros encuentros de “generación de valor” con otras universidades de gestión privada y estatal.



## Proyecto Diversity

El Proyecto DIVERSTY comenzó en diciembre de 2013 para adquirir los conocimientos necesarios para la diversificación de la producción acuícola europea, basada en nuevas especies de peces/emergentes. Abarcará desde 2013-2018 y es uno de los mayores proyectos de investigación en el ámbito de la acuicultura, financiado por la Comisión Europea. Es interesante observar que dentro de las especies elegidas, se incluyen el amberjack (*Seriola dumeril*); la chernia (*Polyprion americanus*) y la lisa (*Mugil cephalus*). El INIDEP está trabajando justamente en la *Seriola lalandei* (pez limón), cuyo desarrollo avanza rápidamente y con la chernia, más atrasada. La demanda de productos del mar está aumentando rápidamente debido a los cambios de los hábitos de las personas de clase media en varios países.. La conciencia de los beneficios para la salud de comer pescado y productos del mar, también está dando un impulso: con altos niveles de ácidos grasos insaturados y los peces juegan un papel importante en la nutrición saludable en todo el mundo. El pescado, no solo es una fuente de proteína de alta calidad, sino que acompaña además con micronutrientes y vitaminas. El Censo efectuado a través de UCAR/Agroindustria, en Misiones en el 2017, sobre la cantidad de acuicultores AREL (de Recursos Limitados) arrojó la cantidad de 3.800, de los cuales el 90 %, mantienen pequeños cultivos, en general, con producción de variedades de carpas en estanques excavados en tierra; realizando diversificaciones agrarias de yerba mate, té, y algunos animales. El trabajo es realizado por la misma familia y el producto obtenido, es empleado en la alimentación de los miembros que la componen; o sea que la acuicultura contribuye así, a la “seguridad alimentaria”. Del 10% restante, hay un 9% que posee predios dedicados a “pesque y pague” (pesca deportiva, con instalaciones varias) y el 1% restante, comercializan a pie de estanque, entre la comunidad. La producción en total de estos productores es cercana a 200/300 TM, pero muy significativa para el objetivo que se persigue.



## ANMAT - Instituto Nacional de Alimentos

EL Mg. Ciro Negri, durante mes de junio mantuvo reunión con autoridades y profesionales, con el fin de contribuir al sector en materia de formalización, packaging, y determinaciones de laboratorio para la cuali y cuantificación en materia de composición alimentaria como un mecanismo comercial para determinados mercados meta.



## **Reforzando puentes acuícolas**

En el marco del lanzamiento de las líneas de desarrollo para contribuir al Plan Estratégico para la Acuicultura de la Provincia Chubut que se realizó el viernes 6 de mayo en la ciudad de Rawson, miembros de nuestra asociación participaron de la misma y de visitas a productores locales y escuelas agrotécnicas, acompañando la comitiva conformada por la Directora de Acuicultura Laura Luchini, Alit Fasce Policelli del Ministerio de Ciencia y Técnica de Nación, el Subsecretario de Pesca de Chubut, Adrián Awstin y el Coordinador de la Red para el Fortalecimiento de la Maricultura Costera Patagónica, Cesar Gentile. Reforzar lazos entre organismos estatales, escuelas y productores es uno de nuestros grandes desafíos como entidad, por lo que las visitas realizadas fueron de gran utilidad para unificar temas a desarrollar, uno de ellos fue la elaboración de alimento balanceado para trucha arco iris a base de materias primas locales, proyecto que se plantea desde la escuela agro técnica N°733, cuyo objetivo sería abastecer el programa de pisciculturas en escuelas que lleva adelante la Secretaría de Pesca.



## **Congreso WAS 2017 – Ciudad del Cabo – Sudáfrica**

La conferencia y exposición anual de la Asociación Mundial de Acuicultura (WAS) se desarrolló en el Centro Internacional de Convenciones de Ciudad del Cabo, con el auspicio de la Asociación de Acuicultura de Sudáfrica y el Departamento de Agricultura, Forestación y Pesquerías de la República de Sudáfrica. La exposición contó con cerca de 100 stands entre los que se destacaron empresas productoras de alimento (Aller aqua, Coppens Int, Evonik, Skretting, entre otras), empresas productoras de equipamiento para fabricación de piensos entre los más conocidos. Por parte de la Dirección de Acuicultura de Agroindustria de Nación y del CENADAC participó el Msc. Gustavo Wicki, presentando una investigación realizada sobre la disminución en el uso de la cantidad de harina de pescado en el balanceado utilizado en la especie de trucha arco-iris. Este desarrollo fue llevado a cabo en el CENADAC, junto también a una formulación específica para el INIDEP, que fue destinada con éxito al “pez limón” en investigación en sus instalaciones.



# RECETAS DE PESCADO

## Tarta de pescado



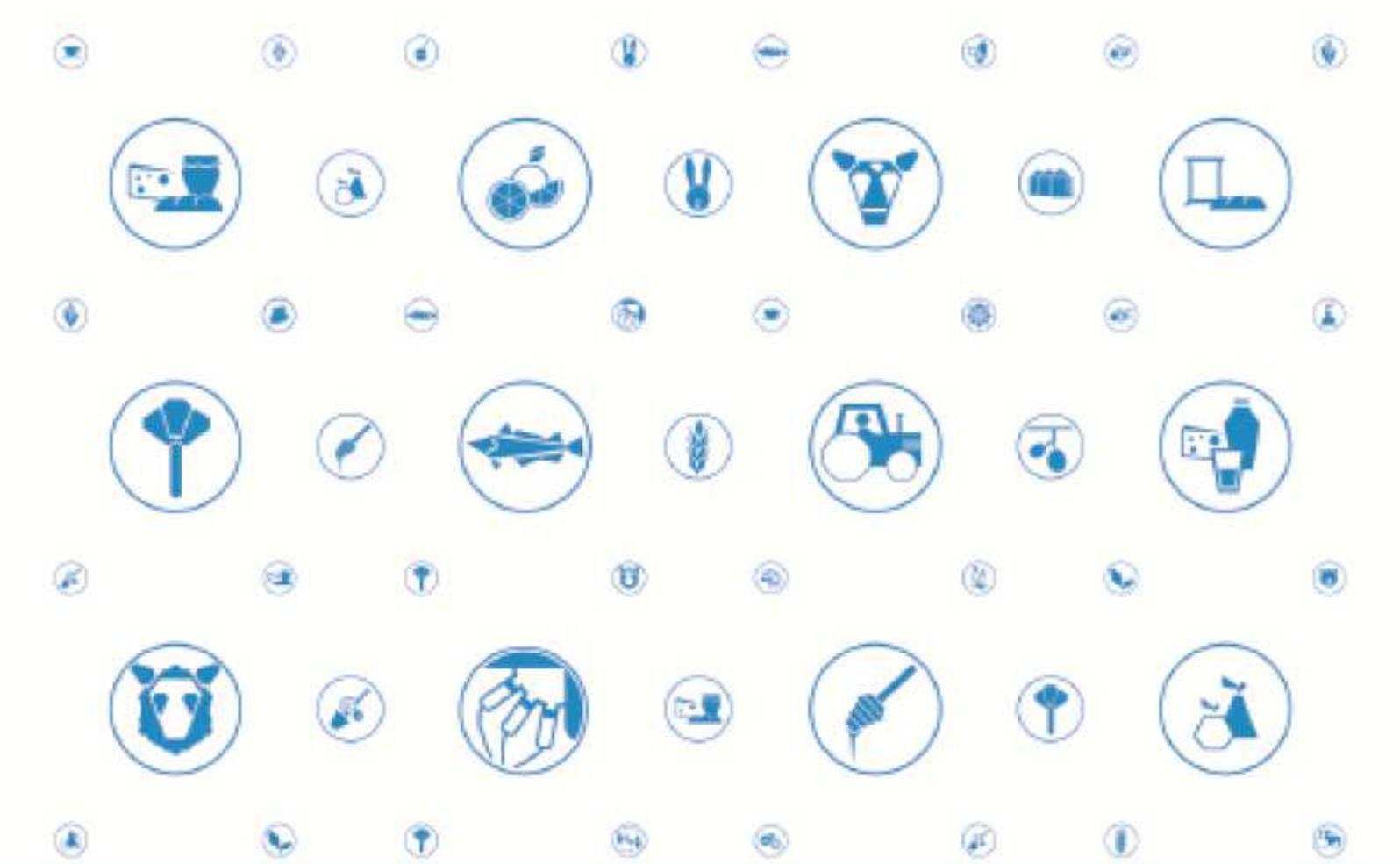
### Ingredientes

- Masa de tarta, 2 tapas
- Merluza cocida y desmenuzada, 1 kilo
- Tomates pelados y picados, 4
- Cebolla cortada en Juliana, 250 gramos
- Ají cortado en Juliana, 1
- Huevos duros, 2
- Pimentón dulce, 1 cucharada y extra
- Orégano y ají molido, a gusto
- Rocío vegetal o aceite para el rehogado, cantidad necesaria
- Leche,  $\frac{1}{4}$  de vaso

### Preparación

1. Rehogar la cebolla y el ají en un poco de aceite. Disolver el pimentón en medio vaso de agua fría y agregar en la sartén junto con los tomates y los demás condimentos, cocinando a fuego fuerte hasta que se reduzca el líquido.
2. En un bol, mezclar la preparación de la sartén con el pescado cocido. Unir bien y llevar a la heladera hasta que esté bien fría.
3. Colocar una tapa de masa en una tartera aceitada y rellenar con la preparación.
4. Colocar encima los huevos duros picados. Cubrir con la otra tapa, haciendo un repulgue en los bordes. Pinchar con un tenedor para que escape el vapor y pintar con leche fría mezclada con un poco de pimentón.
5. Cocinar en horno moderado hasta que se dore la masa.
6. Por último servir en platos fríos o calientes.





Encuéntrenos en:

Av. Paseo Colón 982 (CP: 1063), Piso 1, Anexo Pesca  
Ciudad Autónoma de Buenos Aires

Visítenos en:

<http://www.agroindustria.gob.ar/site/pesca/acuicultura/index.php>

Consúltenos en:

[acuicultura@magyp.gob.ar](mailto:acuicultura@magyp.gob.ar)  
(011) 4349-2321/2973/2313

